Data revision: 20210910 Versione: 15 Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com
For organic products: BE-BIO-01

## Assortimento mini viennoiserie

## Identificazione prodotto

Numero articolo Nome commerciale 24951

Pasta lievitata sfogliata surgelata, pronta per la cottura.



### Lista degli ingredienti

MINI CROISSANT (farina (FRUMENTO); burro (LATTE) (23%); acqua; lievito; zucchero; UOVO; sale; glutine di FRUMENTO; agenti di trattamento della farina (enzimi (amilasi; emicallulasi); acido ascorbico)

MINI GIRELLA ALLE UVETTE (acqua; farina (FRUMENTO); uvetta (14%); burro (LATTE) (13%); zucchero; UOVO; lievito; amido modificato; sale; siero di LATTE in polvere dolce; glutine di FRUMENTO; LATTE scremato in polvere; stabilizzante (E339ii; E263; E450); agenti di trattamento della farina (enzimi (amilasi; emicallulasi); acido ascorbico); aroma naturale; estratto di carota; estratto di curcuma; estratto di paprica)

MINI FAGOTTINO AL CIOCCOLATO (farina (FRUMENTO); burro (LATTE) (20%); acqua; zucchero; pasta di cacao; lievito; UOVO; sale; glutine di FRUMENTO; burro di cacao; emulsionanti (lecitine di SOIA); aroma naturale di vaniglia; agenti di trattamento della farina (enzimi (amilasi; emicallulasi); acido ascorbico).

Può contenere tracce di mandorle, nocciole, noce, noci pecan, semi di sesamo.

## Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19012000 Codice FKB MB15 Veganistiche no Vegetariano s i

## Additivi

E300 - acido ascorbico
E322 - lecitine di SOIA

E300 - acido ascorbico E263 - acetato di calcio E450 - difosfati

E339ii - fosfato disodico

## Sostenibilità

Uova con uova da allavamento a terra RTRS soia Credits

# Informazioni nutrizionali

Parametro	Per 100 g	CR (1)	per porzione*	CR (2)
energia	1436 kJ		459 kJ	5
energia	343 kcal		110 kcal	6
grassi	17 g		5,4 g	8
acidi grassi saturi	11 g		3,5 g	18
carboidrati	40 g		13 g	5
zuccheri	12 g		3,8 g	4
fibre	2,3 g		0,7 g	
proteine	6,6 g		2,1 g	4
sale	0,84 g		0,27 g	5

<sup>\* 1</sup> porzione = 32 g

@ all rights reserved Vandemoortele Products



Data revision: 20210910 Versione: 15 Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com
For organic products: BE-BIO-01

Informazione sugli allergeni	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sí
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Sí
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	Sí
Latte e prodotti derivati	Sí
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di mandorle, nocciole, noce, noci pecan, semi di sesamo. (\*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

@ all rights reserved Vandemoortele Products

Data revision: 20210910

Versione: 15

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com For organic products: BE-BIO-01

## Informazioni sull'imballo

## Informazioni sull'imballo

sacchetto (Plastic PE) Imballo interno Imballo esterno scatola americano (cartone ondulato

> PAP20) nastro adesivo (plastico PP 05) Etichetta (carta PAP22)

scatola

5413476924001 Codice a barre

4,365 kg peso netto 0,298 x 0,198 x 0,156

lughezza x larghezza x

altezza (m) unità consumatore

5413476945228 Codice a barre peso netto 0,032 kg

#### Palettizzazione

#### Materiali per la pallettizzazione

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)

NB scatola americano / strato 8

NB strato / pallet 12

NB scatola americano / pallet 96

Peso netto totale pallet 419 kg Peso lordo totale pallet 473 kg

1,200 x 0,800 x 2,017 lughezza x larghezza x altezza (m)

#### Informazioni sulla movimentazione

#### Condizioni di stockaggio

Termine minimo di conservazione dalla data di

365 Giorni

produzione Temperatura

max. -18°C

## Modo di Utilizzo

Scongelare il prodotto per circa 15 minuti.

- forno ventilato: 16-18 minuti a 170 °C
- forno rotativo: 18-20 minuti a 175°C

I tempi di cottura e la temperatura dipendono dal tipo di

Per una migliore lucentezza, dorare i prodotti prima della cottura. E consigliabile cuocere i prodotti con la punta rivolta verso il basso, in modo che durante la cottura non si

muova.

NON RICONGELARE DOPO LA SCONGELAZIONE.

## Informazioni generali

## Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO

# Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

# Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. produto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

## Abbreviazion

- (1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine
- (2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

@ all rights reserved Vandemoortele Products